

旭川市農業センター（花菜里ランド）で 農産加工を体験してみませんか

当施設では、豆腐やアイスクリーム、トマトジュースなどの様々な農産加工体験ができます。ご家族やお仲間でぜひご利用ください。

○申込・利用方法

- ・利用希望日の前月の1日から3日前（年末年始を除く）までに、電話または来所にて申込みをお願いします。
- ・原材料及び持ち帰り用の容器等はご自身でご用意ください。
- ・初めての方には、職員が加工機器類の使い方を説明します。



○主な加工品目と使用料（消費税及び地方消費税を含みます）

加工品目	使用料
トマトジュース	製品1kgにつき40円
豆腐、みそ、寿司あげ	原料1kgにつき70円
アイスクリーム	原料1kgにつき150円
※この他にも、シソジュースや五目の具、カボチャポタージュなどを加工することができます。使用料はご確認ください。	

豆腐づくり



アイスクリームづくり

○必要な人数・所要時間・材料（数字は目安です。詳細はお問い合わせください）

主な加工品目	必要人数	所要時間	原材料等
トマトジュース	5～7人	3～4時間	トマト30kg、塩60g、瓶、キャップ・王冠など（1L瓶24本分）
豆腐（おからも取れます）	4～6人	1日目：30分 2日目：3時間	1日目：大豆4kg、2日目：にがり顆粒160g、容器、ビニール袋（20丁分）
みそ	5～8人	1日目：30分 2日目：2時間 3日目：6時間 4日目：2.5時間	米20kg、大豆20kg、こうじ菌40g、塩10kg、樽ほか（みそ80kg分）
アイスクリーム	4～5人	2.5時間	牛乳3L、生クリーム、玉子等

お問い合わせ先

旭川市農業センター（花菜里ランド）

〒070-8033 旭川市神居町雨紗

電話番号：0166-61-0211 FAX番号：0166-63-2454

主な農産加工体験メニューの流れ

● トマトジュース (4 時間)

- ・トマトを水でよく洗い、ヘタや腐っている部分を取り除く。
- ・瓶を水洗いし、消毒保管器で王冠とともに 40 分間殺菌する。
- ・トマトをスライサーで細断し、樽に入れる。
- ・回転釜に入れて加熱する。焦がさないよう大べらで混ぜながら、沸騰後 20 分ほど煮る。アクが出たらすくい取る。
- ・原料を裏ごしして塩を投入し、かき混ぜながら 10 分ほど煮る。
- ・液体を瓶詰め機に移し、瓶詰めする。栓をしてキャップシールを載せる。
- ・40 分間殺菌して完成。

● 豆腐 (1 日目 : 30 分、2 日目 : 3 時間)

- ・(1 日目) 泡がなくなるまで大豆を何度も洗う。樽に入れ水に浸す。
- ・(以降 2 日目) 大豆の水を切る。回転釜にお湯を沸かす。
- ・サワーボーイ (絞り機) で大豆をすりつぶす。お湯の沸いた回転釜にすりつぶした大豆を入れて、焦がさないように混ぜながら再沸騰させる。
- ・膨れ上がったら火を止めて混ぜる。縮小後に再沸騰させる (2 回繰返し)。
- ぬるま湯に二ガリを入れて、3 分割にしておく。
- ・沸騰した煮汁を、こし布を使ってこす。圧搾機にかけて、豆乳とオカラに分ける。豆乳をかき混ぜて 72°C まで冷ます。
- ・冷ました豆乳に二ガリを投入し、混ぜて 15 分間放置する (3 回繰返し)。
- ・こし布を敷いた型枠に、凝固した状態の豆乳を入れる。すだれ、ふた、おもりを載せて水分を出す。
- ・固まった豆腐を水をためた水槽に入れ、包丁で切り分けて完成。

● アイスクリーム (2.5 時間)

- ・牛乳、生クリームを混ぜ合わせ、加熱、攪拌する。
- ・40°C に到達したら、上記にスキムミルク、ブドウ糖、グラニュー糖、ゼラチン、溶き卵を入れる。
- ・80°C になったら冷却し、30°C になったらバニラエッセンスを入れ攪拌する。
- ・フリーザーに原料を入れ 15 分間冷却する。(味を加える場合はここで投入)
- ・フリーザーから取り出したアイスクリームを容器に移し、冷凍庫で 1 時間冷やして完成。